

# CHATEAU DE LA RAGOTIERE

## Les Schistes

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

*Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis*



**Cépage** : 100% Melon de B.

**Région de production** : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

**Type de sol** : Silico argileux sur des micaschistes tardifs.

**Exposition** : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud, sud-ouest.

**Taille** : Guyot simple

**Rendement** : 55 hl / ha

**Age des vignes** : de 20 à 35 ans

**Récolte**: Avec table de tries, fouloir et égrappoir. Macération pelliculaire pour 20% du volume.

**Vinification**: Pressoir pneumatique et débourage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage sur lies fines 7 mois en cuves souterraines. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

**Accord Mets/Vins**: Huîtres, coquillages et fruits de mer, poissons grillés. Sans oublier que ce vin plaisir fera votre bonheur à l'apéritif.

**Conservation**: 3 à 5 ans



*« Robe de couleur jaune-vert de faible intensité. Nez où dominant des notes fruitées, florales et minérales. Vin d'une très grande fraîcheur. Il offre une texture souple qui se prolonge dans une finale assez persistante. »*

